

slovenska, sedež deželnemu zboru, deželnej vlad, c. k. namestniji, raznim uradom in zavodom tako, da štajerski davkoplačilci gotovo več kakor 1 milijon goldinarjev denarja vsako leto graškemu mestu v prid žrtvujemo; še teater jim plačujemo! A Slovenci doplačujemo gotovo $\frac{2}{3}$. Tega graški gospodje liberalci nič niso pomislili, marveč se delajo, kakor da bi sami Nemci na Štajerskem živeli. V svojej strasti ne privoščijo slovenskim sodeželanom niti betvice narodnih pravice ter tako sami te od sebe suvajo. Zato pa bodo graški liberalci kmalu slišali odgovor, kateri jim na tako strastno brezobzirnost gre. Slovenci ga jim dolgo ne ostanemo dolžni! Štajerski liberalci v svojej strastnej brezobzirnosti, svojej „teutonsko-prusačkej“ nestrpljivosti in črnem sovraštvu do Slovanov sami najbolj delajo na to, da ne bode miru, dokler se ali ne razidemo, ali pa nemški konservativci kormila v roke ne dobijo in krivic ne popravijo.

Knez Al. Liechtenstein o sedanjem šolstvu.

II. Ljudska šola je prvi obrazujoči zavod vsakemu omikanemu narodu, vsakdanji kruh prosvetin. Ta kruh pa mora biti priprost, zdrav, tečen in prebavljiv. Vedno ima sestavljen biti iz tistih prvin, a ne da bi ž nja sestavljanjem menjavalo se, kakor bi se vsakokrat ljudem izljubilo. Svrha ali namen mu je, duševno in uravno otroke toliko izobraziti, da zamorejo potem krenoti na katerobodi pot v razne stanove človeške družbe. Pomagati jim ima, da si naberó toliko znanostij in čednostij, da jim bo mogoče postati hasnoviti in delavni ljudje. Nima jim torej nič posebnega, podrobnega podajati, ampak prvine izročevati, podlago, dno ali temelj zidati, a ne kinčati ali zalšati. Globoko in trdno vzdano dno jim ima dati, da se pozida vrhka nja poslopje vsega nadalejšnjega življenja. Pravi plitujaki (rezano kamenje), neskrhljivi, morajo se v ljudske šoli položiti. Po mojih mislih je poduk v malih šolah podlaga vsem znanostim, vendar ravno za tega voljo ne smeje dalje segati, kakor sploh ogromna večina prebivalstva navadno v omiki prodira. Kdor hoče dalje izomikati se, ta stopi uže iz večine na stran in naj torej poišče sebi primernih sredstev, večjih šol. Ljudska šola se pa ima s tem zadovoljiti, česar je vedeti in se navaditi treba ogromnej večini omikanega naroda. Torej: krščanski nauk, brati, pisati in računati, to so štirje najpotrebnejši predmeti. Ti 4 predmeti so dovolj širni, da izpolnijo šolski čas, pa tudi dovolj priprosti, da so otročjemu duhu pristopni. Vse drugo je ali pretežavno, ali, če tudi otročje sposobnosti ne presega, vendar itak skromni za šolanje odmerjeni čas preveč krči. No, kako pa je zastran tega v novejši šoli. Zlatega časa potratijo z množino predmetov, ki se jako površno razlagajo in torej drugo niso, nego dobrovoljska gurača. Novošegui učitelji razlagajo otrokom o špektralnej analizi, o interferenciji in

polarizaciji svetlobe, o teleskopih, mikroskopih in jako pogosto o naturoznanskih hipotezah, katerih ne razume prav niti učitelj sam, kamo li še ubogi fantič ali deklica na šolske klopi!

Kakšni so pa nasledki takemu šolanju? Otroci v poglavitnih, najpotrebnejših predmetih zaostajajo. Ne znajo pri izstopu iz šole prav brati, ne lepo in pravilno pisati, ne spretno računati. Da tega svet trdneje ne zvê, temu je krivo to, da so javne skušnje odpravili. Občestvo se ne more tako lahko, kakor poprej, samo prepričati, ali šolstvo napreduje ali pa leze nazaj. Kar vero in krščansko obnašanje zadeva, tukaj smo pa uže bolje podučeni, da ni tako, kakor bi mogli biti. To nam, žali Bog, vsakdanja skušnja le preveč jasno kaže. Mislim, da ne sodim preostro, ako rečem, da očetje novega šolstva niso celo brez nakane krščanski nauk skrčili, njegovo razlaganje oteškočili, verske vaje oškodili in celó opravljanju sv. spovedi in sv. obhajila zadržkov in napotkov nastavili. Ker upliv vere peša in sredstev pomanjkuje, s katerimi se mladina v strogem redu drži, zato so uspehi novošegne odgoje jako slabi. Nečem o tej reči dalje govoriti. Zavračam slavno gospodo le na pritožbe učiteljev na učiteljskih shodih, da z razposajeno mladino ni rinjati več!

(Konec prihodnjic).

Gospodarske stvari.

Zastrupljenje in pomočki v prvi sili.

M. Največ nesreč po zastrupljenji na deželi se zgodi s strupenimi gobami ali glivami. Ljudje gobe ali glive radi jedó, pa tudi lahko do njih pridejo. Da se strupene od dobrih in nenevarnih gob ločiti znajo, temu je treba natančnega poznanja gob. Znamenja, kakoršna se navadno kot zanesljiva učé, tudi niso vsakokrat popolnem varna. Tako se priporoča, naj se z gobami ali glivami kaka srebrnina, n. pr. srebrna žlica, srebrni denar, bela čebula, kos črste krušne sredice vred kuha in če ta pridjana stvar po kuhi še kaže svojo prejšnjo, čisto, naravno barvo, tako so one glive neškodljive in dobre. Skušnja pa je že pokazala, da povedane stvari bele ostanejo, tudi če so se s strupenimi gobami vred kuhale. Dalje se uči, da se strupene in škodljive gobe na tem spoznajo, da imajo, če jih človek v roko vzame in prelomi, nekakšen zopern, grd duh in ravno tak okus. Tudi kmalo po prelomu na robah barvo spremeni. To so dobra precej zanesljiva znamenja, pa vendar ne za vse strupene gobe. Nekatere neškodljive sorte preminjajo na prelomljenih robih tudi svojo barvo, med tem ko nekatere strupenih sort tega ne storé. V nekaterih mestih ima tržna policija ukaz, da ne pusti več ko 4 sorte gob ali gliv na trgu prodajati in tako je gospodinja pri nakupovanji gliv precej brez skrbi. Po kmetih se-

veda se pa kaj takega ne da izpeljati, toraj se morajo drugi pomočki iskati.

Do zdaj se je le jedno sredstvo kot popolnem zanesljivo skazalo namreč to, da se gobe ali glive, brž ko so se nabrale, z okisano vodo, 1 žlica jesiha na 1 liter čiste vode, polijejo in kake 2 uri v nji stati pusté. Potem se v čisti vodi četrt ure dolgo kuhajo in kuhane zopet v čisti vodi izperejo. Tako imenovan „amaritin“, t. j. gobja strupenina se v kisli vodi raztopi, po čisti vreli vodi izkuha in po čisti vodi slednjič izpere. O resnici tega so se že večkrat prepričali. Ker je pa povedano sredstvo precej mudno in gospodinjam tudi preveč dela prizadene, nekterim pa tudi popolnoma neznano in neljubo, ker se bojé, da bi gobe po kuhanji in izpiranju čisto puste postale, hočemo tukaj ona sredstva povedati, ktera se morajo rabiti, če se kdo z gobami zastrupi.

Najprej čuti oni, ki je kaj strupenega povžil, navadno po 3 do 9 urah, bolečine v želodci, slabo mu prihaja in bljuvati ali prekmētati začne. Na drugi stopinji, t. j. če je strup že v čreva prestopil, ga začne kolika ali hudo ščipanje napadati in pogosto mora hoditi k potrebi. Na tretji in najhujši stopinji, ko začne strup na možgane delovati, napadajo zastrupljenca omedlevice, vsi udje obnemorejo in oslabé, moči se pozgubijo, dihanje postane težavno, žila začne slabeje in slabeje biti, roke postanejo mrzle in modre in toplota in delavnost življenja v telesu pojema.

Na prvi stopinji se mora z močnimi bljuvati t. j. takimi rečmi, ki bljuvanje ali prekmētanje pospešujejo, pomagati. Če takih ni pri roki, naj se bljuvanje provzroči s tem, da se dva prsta tako globoko v požiravnik vtekne, da se začne prekmētati. Tudi je dobro mlačno vodo piti in tako bljuvanje provzročiti, da se tako strup kolikor mogoče iz trupla odpravi. Ko bi bil pa strup že iz želodca v čreva prestopil, je treba čiščenje črev kolikor mogoče pospeševati s tem, da se boleniku obilne klistire dajejo in tako pomaga, da se čreva prej ko prej izprazni in strup iz njih odpravi. Na tretji stopinji se pa naj boleniku zaporedom več skledic črne močne kave piti poda. Nikdar pa se ne sme zamujati brž ko brž vračitelja poklicati, tudi takrat ne, ko bi prej povedani pomočki bili že pomagali in bi boleniku že boljše postajalo. Le dotje, da vračitelj pride, naj se domača sredstva rabijo, potem pa se naj tako dela in ravna, kakor zdravnik zapoveduje in velewa.

(Konec prih.)

Soja, novi fižol. Ker je ravno zdaj še čas, novo kineško fižoličko (Sojabojne) saditi, svetujem naj se tega novega sočivja vrlo poprimejo. Tako tečne jedi, kakor je soja, ne poznam, razun morskih rib. Eno zrno se povrne najmanj tristokrat! Saditi se mora v dobro zemljo, 40 cm. eno zrno od drugega, opleti se mora, kolov ni treba; kajti iz enega zrna zraste 1 meter visoko trdno

steblo, ktero podpore ne potrebuje, na stranskih vejah pa stročje visi. Jaz sem pretečeno jesen na enem samem steblu 120 strokov nabral; vsaki strok ima najmanj po 2, pa nekteri po 3, in tudi po 4 zrn, toraj gotovo več ko tristoterni sad. Že te številke priporočujejo sojo; pa naj še povem, da je skuhano zrno še enkrat tako veliko, kakor surovo, da ima prijeten nekoliko, slaček okus, in da je čudovito tečna jed; rabi se pa kakor navadni fižol. Šibje kuhano, alj s slano vodo poparjeno, je posebno dobra klaja za krave mlekarice, pa tudi za svinje. Dobi se 1 kilo za 70 kr. pri Franc Tašner's Samenhandlung v Gradci, Murvorstadtplatz Nr. 1. Jaz mislim, da se bo temu sočivju ravno tako godilo, kakor svoje dni krompirju: ljudje so se branili ga saditi, mnogi so bili „na klopi“ kaznovani, ker so se gosposki zoperstavljali, in zdaj? Kako bi živeli brez krompirja?

Dragotin Ferdo Ripšl,
župnik.

M. Kako poznati, ali je vino s strupenim fuksinom barvano. Vlije se blizo 5 kubičnih centimetrov vina, ki ima preiskovano biti, v malo z steklenim zamaškom zadlane stekleničice. Pridene se mu polovica svinčenega jesiha (Bleissig), zatekne s steklenim zatičem in se vse prav dobro med seboj pretrese. Čisto ali s takimi barvili, ki so iz neškodljivih rastlin napravljeni, pobarvano vino, napravi zelenkastosivo ali modrosivo vsedino, nad ktero se čez nekaj časa vstopi po mirnem stanju, brezbarvina tekočina kakor voda čista. Fuksina pa svinčeni jesihi ne potisne na dno, ampak tekočina ostane rudeča, če se v nji tudi nekaj malega na dno vsede. Če je bilo naravno rudeče vino z umetno pobarvanim pomešano, se sicer vsede nekaj na dno, ali tekočina nad vsedino ostane nekoliko rudeča.

M. Kako ribe hitro iz lusk dejati. Ribe iz lusk devati je za kuharice dostikrat mudno in težavno delo. Vendar pa se more to delo na sledeči način znatno pohitriti. Brž ko se je riba po krepkem pehu z ostrim nožem med škrgami zabodla in usmrtila, se s suho ruto prav dobre vsa žleza ostrga in osnaži. Na to se vtekne za nekoliko sekund v skoraj vrelo vodo. Tako poparjeni ribi grejo luske lahko doli in tudi koža se ji ne poškoduje. Navaden kuhinjski nož je za to delo dober.

M. Kako zabraniti, da prežgana kava ne izduhti. V ta namen se kava, ko se je dosti prežgala, dokler je še vroča, s stolčenim sladkorjem ali cukrom potrosi, tako da pride na 1 kilo kave blizo 50—60 gramov sladkorja. Kava se mora med potrošanjem s sladkorjem vedno pridno mešati. Sladkor kavo z neko tanko skorjico prevleče in zabranjuje izduhtenje. S tem si marsikteri kipec dobro dišečo prežgano kavo napravi in je zaradi tega na dobrem glasu pri kupcih.